

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan jenis ayam dan konsentrasi STPP yang tersarang dalam jenis ayam pada pembuatan dendeng giling ayam bagian paha berpengaruh nyata terhadap kadar air dendeng goreng, derajat rehidrasi, WHC, pH daging segar, pH adonan dendeng, tekstur dendeng mentah dan dendeng goreng, warna dendeng mentah dan uji organoleptik terhadap warna dendeng mentah dan goreng, tekstur dendeng mentah.
2. Perbedaan jenis ayam dan konsentrasi STPP yang tersarang dalam jenis ayam pada pembuatan dendeng giling ayam bagian paha tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dendeng mentah, a_w , dan uji organoleptik terhadap tekstur maupun rasa dendeng goreng
3. Uji pembobotan dendeng giling ayam bagian paha menunjukkan bahwa dendeng giling ayam petelur afkir dengan perlakuan STPP 0,6% dan ayam pedaging dengan perlakuan STPP 0% memberikan hasil terbaik
4. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik terhadap rasa dendeng goreng, dapat disimpulkan bahwa dendeng giling ayam petelur afkir maupun ayam pedaging bagian paha sesuai dengan karakteristik dendeng pada umumnya.

6.2. Saran

Ayam petelur afkir dan ayam pedaging bagian paha dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan dendeng giling dan menghasilkan karakteristik dendeng yang tidak terlalu keras dan disukai konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Y. 2005. *Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler pada Berbagai Lama Post Mortem di Suhu Ruang*. Skripsi, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anonimus. 2011. *Laos (Alpinia Galanga)*. <http://www.food-info.net/id/products/spices/galanga.htm> (1 Maret 2011)
- Astawan, M. 2004. *Dapatkan Protein Dari Dendeng*. <http://www.gizi.net/> (14 januari 2011)
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processing: an Industry Guide*. USA: CRC Press.
- Bintoro, V.P., B. Dwiloka dan A. Sofyan. 2006. *Perbandingan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Bangka dengan Memakai Uji Fisikokimia Mikrobiologi*, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro: Semarang.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chen, C.B. 1989. Water Activity- Concentration Models for Solutions of Sugars, Salts and Acids. *J. Food Sci.*54: 1318-1324
- Chishester, O., E.M. Mark and G.F. Stewart. 1988. *Advances in Food Research*. London: Academic Press
- Choi, Y.I and K.Y. An. 1996. Effects of Phospate Type and Addition Level on Binding Ability, Microstructure and Storage Characteristic of Restructured Pork Jerky. *Korean J. Anim. Sci.* 38(2) 15-170
- Chuaynukool, K., S.Wattanachant, S. Siripongvutikorn. 2007. Chemical and Physical Properties of Raw and Cooked Spent Hen, Broiler and Thai Indigenous Chicken Muscles in Mixed Herbs Acidified Soup (Tom Yam). *J. Fd. Technol.* 5(2): 180-186

- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Detienne, N.A., L. Wicker. 1999. Sodium Chloride and Tripolyphosphate Effects on Physical and Quality Characteristics of Injected Pork Loins. *J. Food. Sci*, vol.64 no.6
- Donald, D. Bell, W. D. Weaver, M. O. North. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg Production 5th*. USA: Kluwer Academic Publisher
- Fachruddin, L., Ir. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Food Technology Corporation. 2011. *TMS Volodkevich Bite Jaws*. <http://www.foodtechcorp.com/tms-volodkevich-bite-jaws.html> 14 juli 2011
- Forrest, J.C., E.D. Aberie, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: WH Freeman & Company.
- Garcia, C.E.R., E.Y. Youssef, N.E. Souza, M. Matsushita, E. Figueiredo and M. Shimokomaki. 2003. Preservation of Spent Leghorn Hen Meat by a drying and Salting Process. *J. Appl. Poult. Res.* 12:335–340
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Products*. London: Ellis Harwood Limited
- Guererro, I and Legaretta (Ed), 2010. *Handbook of Poultry Science and Technology, volume 2: Secondary processing*. New Jersey: John Wiley and Sons Inc.
- Harjadi, H. 1993. *Ilmu Kimia Analitik Dasar*. Jakarta : PT Gramedia.
- Hui, Y.H., W.K. Nip and R.W. Rogers. 2001. *Meat Science and Applications*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Hui, Y.H., J.S. Smith. 2004. *Food Processing: Principles and Applications*. USA: Blackwell publishing

- Jariyah dan E. K. B. Susiloningsih. 2006. Pengaruh Perendaman Daging Ayam dalam Jus Daun Sirih Terhadap Daya Simpan Dendeng Ayam. *Jurnal Protein vol.13 no.2 th 2006*
- Jensen, W.K., C. Devine, M. Dikeman. 2004. *Encyclopedia of Meat Science*. United Kingdom: Elsevier ltd.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Knipe, L. 2004. Use of Phosphates in Meat Products. *Presented at the Meat Industry Research Conference*, Ohio State University: October 2, 2004.
- Kramer, A, A.S. Szczesniak. 1973. Texture Measurements of Food: *Psychophysical Fundamentals, Sensory Mechanical and Chemical Procedures and Their Interrelationships*. Holland: Reidel publishing Company.
- Lawrie, R. A. 1985. *Meat Science*. New York: Pergamon Press.
- Maccrimmon, K.R. 1968. *Decisionmaking Among Multiple Attribute Alternatives: A Survey and Consolidated Approach*. California: The Rand Corporation
- Margono, T., D. Suryati dan S. Hartinah. 2000. *Dendeng Giling*. Jakarta: Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU UGM
- Nowsad, A.A., S. Kanoh, E. Niwa. 2000. Thermal Gelation Properties of Spent Hen Mince and Surimi. *Poult. Sci.* 79:117–125

- Price , J. F. and B. S. Schweigert. 1971. *The Science of Meat and Meat Product*.. Third Edition. Departement of Food Science, Michigan University.
- Pomeranz, Y. dan C. E. Meloan. 1971. *Food Analysis : Theory and Practice*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Co, Inc.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Malang : Universitas Brawijaya
- Rahayu, B. 1986. *Pembuatan Dendeng Ayam*. Jakarta: No. 03 tahun ke XVI.
- Rogers, E dan C.J.B. Brimelow. 2001. *Instrumentation and Sensors for The Food Industry*. USA: CRC Press LLC
- Rose, S. P. 1997. *Principle of Poultry Science*, New York: CAB International.
- Shadily, H. 1980. *Ensiklopedia Indonesia*. Jakarta : Ichtiar Baru-Van Hoeve
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : UGM Press
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : UGM Press.
- Soputan, J. E.M. 2004. *Dendeng Sapi sebagai Alternatif Pengawetan Daging, Makalah*. Sekolah Pasca Sarjana/S3 IPB, Bogor
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Sunarlim, R. 1995. Effect On Using Salt and Sodium Tripolyphosphate (STPP) on Meat Ball Quality. Buletin of Animal Sci ISSN 0126-4400.367-370.
- Sutaryo dan Sri Mulyani. 2004. *Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Komplek Taru-Budaya Ungaran: 24 Agustus 2004
- Singh, R.R.B., K.H. Rao, A.S.R Anjaneyulu and G.R. Patil. 2000. Moisture sorption properties of smoked chicken sausages from spent hen meat. *Food Res. Int* 34 (2001) 143-148

- Sofos, J.N. 1986. *Use of Phosphate in Low Sodium Meat Products. Food Technol* 40. 52-69
- Taiwo, K.A., A. Angersbach and D. Knorr. 2002. Rehydration Studies on Pretreated and Osmotically Dehydrated Apple Slices. *J. Food Sci.* 67, Nr.2 842-847
- Thiagarajan, I.V. 2008. Combined Microwave: Convection Drying and Textural Characteristics of Beef Jerky, *Ph.D thesis*, Canada: University of Saskatchewan
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan & Gizi Universitas Gajah Mada
- Wattanachant, S., S. Benjakul, and D.A. Ledward. 2003. Composition, Color, and Texture of Thai Indigenous and Broiler Chicken Muscles. *Poult. Sci* 83:123–128
- Winarno, F. G. 1992. *Ilmu Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Youssef, E.Y., C.E.R. Garcia, F. Yamashita and M. Shimokomaki. 2007. Chemical Basis for Beef Charqui Meat Texture. *Brazilian Archives of Biology and Tech.* 50, n. 4 :719-724
- Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. USA: Springer-Verlag Berlin Heidelberg
- Zhuang, H., S.O. Nelson, S. Trabelsi, E. M. Savage. 2007. Dielectric Properties of Uncooked Chicken Breast Muscles from Ten to One Thousand Eight Hundred Megahertz. *Poult. Sci.* 86:2433–2440